

CAMPANER

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2021

SORTE: Cabernet Sauvignon

ALTER DER REBEN: 15 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 1 – 7 Jahre

ERTRAG: 60 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,4 g/l

Enthält Sulfite



JAHRGANG

Die Wintermonate waren vorwiegend sonnig, aber ausgesprochen kalt. Die Temperaturen stiegen auch im Frühling nur zögerlich an und verlangsamten so die Entwicklungsphase der Reben. Ein warmer und sonniger Sommerbeginn konnte jedoch einiges wettmachen. August und Juli zeigten sich sehr abwechslungsreich, so startete die Weinlese relativ spät am 9. September. Der regnerische September war für unsere Weinbauern eine große organisatorische Herausforderung, doch schlussendlich konnte die Ernte am 26. Oktober mit einem sehr guten Ergebnis abgeschlossen werden.

LAGE

Südlich ausgerichtete Hanglagen profitieren vom mediterranen Seeklima und liegen zwischen 250 und 350 m über dem Meeresspiegel, was ideale Bedingungen für die spät reifende Rebsorte schafft. Der Boden besteht aus lehmigem Kalkschotter mit Kies, der sowohl wärmespeichernd als auch wasserdurchlässig ist.

VINIFIZIERUNG

Die Maischegärung erfolgt bei 28 °C mit einer zweiwöchigen Mazerationszeit, gefolgt von einem biologischen Säureabbau. Anschließend reift der Wein für 12 Monate in Barriques und großen Holzfässern, bevor er leicht gefiltert und abgefüllt wird.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- dunkles Rubinrot
- reife Brombeeren, Weichselkirsche und Schokolade in der Nase
- satter Ansatz mit zupackendem Tannin, viel Frucht und Schmelz am Gaumen
- langer Abgang

EMPFEHLUNG

Der Campaner Cabernet Sauvignon Riserva passt ausgezeichnet zu kräftigen Fleischgerichten wie gegrilltem Rindersteak oder geschmortem Lamm in Rotweinsauce. Es harmoniert auch gut mit einer Auswahl an würzigen Käsesorten.

AUSZEICHNUNGEN

JAMES SUCKLING – 2018: 92p., 2019: 93 p.

FALSTAFF – 2018: 90 p., 2019: 91 p.